

かまぼこ文化を広げる取り組み

和歌濱かまぼこでは現在、店主・奥村武弘さんの次女・久美さんが、お店を継ぐべく修行を重ねています。和歌濱かまぼこ創業時から武弘さんとともに開業準備に奔走されました。久美さんは、「若い世代に向けて和歌浦のかまぼこを発信したい」という思いから、バレンタイン限定のハート型のかまぼこなど、斬新なアイデアをもとに商品開発にも取り組まれています。またお店としても、地元の小学校の社会科の授業で、和歌浦のかまぼこ文化についての学習に協力したりと、小学生にもその魅力を伝えています。

さらに、海外への販売を見据え、英語版のPR動画を作成しYouTubeへ配信するという計画も動き始めています。和歌浦で生まれ、継承されている食文化を守りつつ、世代や地域を広げる取り組みがこれからも続いていきます。

【関連資料紹介】

タイトル：和歌山地理第24号
資料番号：077185353

和歌濱かまぼこ株式会社

〒641-0022 和歌山市和歌浦南1-3-16
TEL：073-445-1508



6

2022.4.1 発行
TAKE FREE

関連資料ジャンルのご案内

2F

料理 旅行 住まいと暮らし 美容・健康
ファッション スポーツ・アウトドア 趣味実用
音楽 ビジネス IT ティーンズ 文学
新聞・雑誌 **和歌山ことはじめ** 有吉佐和子文庫

3F

総記 哲学・宗教 歴史 社会科学
自然科学 医学・薬学 技術・工学
産業 芸術 言語 **郷土資料**
参考図書 移民資料室

4F

児童書

編集後記

おせち料理だけでなく普段の食卓に並ぶことも多いかまぼこ。海に恵まれた和歌山ならではの発展した文化に、焦点を当てたテーマとなりました。和歌浦にかまぼこ店を復活させるまでのお話を取材で伺う中で、開業にかける想いと、その裏に隠された苦勞を感じ、胸が熱くなりました。「まちの食文化を継承する」という奥村さんの強い気持ちと、それを応援する地域の方たち、そしてクラウドファンディングを通じた全国の方たちの支援がなくては、和歌濱かまぼこは創業できなかったのではと思うと、和歌浦というまちの力の大きさを改めて感じる取材となりました。そんなまちの想いや取り組みを、今後も和 the を通して皆さまに伝えていきたいと、改めて感じた vol.6 となりました。

和歌山市民図書館

WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

〒640-8202 和歌山県和歌山市屏風丁17番地

TEL：073-432-0010

開館時間：9:00～21:00

図書館の詳しい情報はこちらから



ホームページ



Instagram



facebook



取材協力：和歌濱かまぼこ株式会社

和歌山市民図書館
WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

復活を支えた3つの力

和歌山市の南西部に位置する、和歌浦。絶景の宝庫として日本遺産に認定され、その情景は和歌に詠われたほどの美しさです。そんな芸術や文化を育んだ和歌浦に、かつて「くずし通り」と呼ばれたかまぼこ店が立ち並ぶ通りがあったのをご存知でしょうか。一度は全店が廃業し、和歌浦からかまぼこ店が姿を消しましたが、その文化を受け継ぎ、開業した店があります。かまぼこ作りに欠かせない魚に身近なまち・和歌浦でかまぼこ文化を再生した復活劇。店主・奥村武弘さんを支えた3つの力とは？ ※くずし=かまぼこの意味

和歌浦・かまぼこ文化の歴史



昭和初期の和歌浦。地図左側に「くずし道」と記載がある

始まり

和歌浦でかまぼこの製造がスタートしたのは19世紀後半頃と言われている。漁村という土地を活かして、和歌浦にかまぼこ産業が根付いた。

全盛

戦後には、和歌浦に約30軒ほどのかまぼこ店が軒を連ね、通称「くずし通り」とも言われた。日頃の食や贈答品として、かまぼこは飛躍的に普及した。

衰退

食文化の変化に伴い消費量が減少し、かまぼこ店の廃業が増加した。2019年7月には和歌浦に店を構える最後のかまぼこ店が廃業した。

再生

2020年12月に「和歌濱かまぼこ」が開業。

1 家族の想い



2019年夏、和歌浦からかまぼこ店が消え、最後の店舗で働いていた奥村さんの日常は一変しました。普段から食卓に当たり前のように並び、口にしていたかまぼこがないことに、奥村さんだけでなくご家族も寂しさを覚えます。そんな中、幼い頃からその生活に慣れ親しんできた娘たちから、「もう一度かまぼこ作りに取り組んでみてはどうか」と言われ、少しずつ奥村さんの中に伝統の味を再生したいという想いが募っていきます。

2 和歌浦・まちの想い



奥村さんは以前の常連客や近隣の方から、「もう一度和歌浦にかまぼこ店をつくってほしい」と、励みになる声をいただくことが多かったそうです。その一方で、一からお店を作り上げることの難しさを感じていました。そんな中、奥村さんにある日大きな転機が訪れます。和歌浦で割烹料理店を営む知人に、「うちの店にスチームコンベクションオープンがあるから一度かまぼこを作ってみてはどうか」と声をかけられたのです。

そのオープンとは、かまぼこを蒸す際に必要な温度調整のための機械のこと。上質さを保つためには、この機械が欠かせません。実際に手を動かし作ることが、「長年培った伝統の味を守り、ここ和歌浦で継承したい」と強く思うきっかけとなりました。和歌浦に住む方々の応援が、奥村さんの背中を後押ししました。

3 全国から届く応援



家族やまちの人の想いを受け、かまぼこ屋を再び開業するため、奥村さんは動き出します。最大の関門は、開業のための資金調達。そこで、和歌山県認定の「ふるさと納税型クラウドファンディング」を活用し、日本全国からの支援を募りました。その結果、約150名の方の支援を得て、和歌濱かまぼこ開業へとたどり着いたのです。「たくさんの方の応援を受け、裏切らない製品づくりに取り組まねばと気が引き締まった」と語る奥村さん。和歌浦に根付く食文化を継承すべく動き出した約1年を経て、ついに和歌浦にもう一度かまぼこ店が復活しました。